

过期肉事件行为分析及运用食品安全体系预防与管控违法违规行为初探

冯冠

(河北出入境检验检疫局燕郊办事处)

【摘要】：当下最热门的话题上海福喜“过期肉事件”，自7月20日晚被上海卫视曝光以来，深深震动了整个世界，也极大地触动了食品业内人士的神经。上海福喜的母公司OSI集团作为一家运营超过百年的老字号美国食品企业，甚至是第一批将HACCP理念引入中国的食品企业，却发生了如此令人发指的违法违规行为，实在令人为之扼腕叹息。

该工厂不仅在食品安全控制体系的执行上出现了问题，在最初设计的HACCP质量控制体系的框架上也肯定存在偏差。针对本次过期肉事件产生的原因和对具体事例的分析和思考，将有助于食品生产企业在建立和执行食品安全控制体系中吸取教训，也可以给食品安全监管部门健全和完善我国的食品安全监管体系提出借鉴。

【关键词】：过期肉时间、预防、管控

1. 事件媒体曝光镜头行为分析

1.1 冰鲜转冻品原料变身麦乐鸡

镜头回溯：2014年6月18日，根据生产计划，该工厂原料解冻间当天要使用18吨麦乐鸡原料，这其中含有大量过期的鸡皮和鸡胸肉。这批麦乐鸡的生产订单号为26677，货架上的鸡皮原料生产日期为2014年5月28日和5月30日，产品包装袋上标注的保质期限是6天，也就是说，原料已经过期了将近半个月。

行为分析：从电视镜头所给出的这批次原料的标示卡上看，该批原料的生产日期为5月28日和5月30日，原料入库日期分别为6月2日和6月4日，解冻日期为6月15日。如果是冰鲜原料是无需解冻的，这些原料很可能在经历了从山东威海到上海五天的长途跋涉后，在该工厂入库后进行了冰鲜转冷冻的操作。而为了组织生产，这两批次原料在6月15日被击中到解冻间解冻，三天后用于麦乐鸡的生产，而整个过程该工厂并未并未对原料包装进行更换或加贴新的标识。即使对目前尚存争议的冰鲜转冷冻操作是否违规违法行为暂且不论，该工厂这种明显不符合企业质量管理体系要求的原料储存和使用操作，已经构成了对食品全程

追溯的破坏，也不符合《食品安全法》（修订草案）（以下简称《新食安法》）中对进货查验记录制度的要求。

1.2 次品重新混入生产线

镜头回溯：2014年5月16日，该工厂麦乐鸡生产线上被挑拣出的返工品竟然被工人直接推到了原料绞肉区。经过200摄氏度高温油炸后的次品将和0度左右的鸡肉原料混在一起重新利用。经过一系列成型、裹粉、油炸工艺后，混合次品的麦乐鸡诞生了。而其第二批麦乐鸡产品中的次品，又将被挑拣出来，再次混入原料，每一批次品都被周而复始反复添加，实现了生产原料最大化利用。

行为分析：接近5%比例的返工品虽然只是在产品规格、大小甚至外观上与复合要求的成品存在差异，与《新食安法》中明文禁止用于食品生产的回收食品也不能等同，但是这种作为混入下批次甚至是后续生产日的产品中不当行为，已经给消费者带来了及其“不洁”的印象。如果这些操作都是按照企业的既定程序完成，那么这些程序的制定和运行就需要建立在充分的风险评估和分析的基础上，在确保产品质量万无一失和对次品的不符合性有充分把控的基础上，在非常明确验证要求和可控的操作程序的情况下实施。当然，消费者最希望看到企业通过提高良品率，从而根本杜绝此类返工品的使用。

1.3 冷冻臭肉变身“小牛排”

镜头回溯：2014年6月11日，该工厂车间解冻区域里堆放着上百箱冷冻小牛排，工人们正在利用机器对这些冷冻小牛排进行解冻，这批小牛排的外包装上只是手写了产品名称、生产日期、重量，而没有保质期、生产企业、批号等关键性信息。该工厂内部邮件附表中注明冷冻小牛排生产日期为2013年5月8日至12日，对应的过期时间为2013年11月3日至8日，保质期180天，如果按照邮件要求延长保质期至2014年6月15日，意味着这批产品已经超过保质期7个多月。而这批过期冷冻小牛排进入生产后，只是简单地切割成小片，再重新包装后，内袋上打印的保质期就又延长了一年。另外，上海食药监后续调查中也查实该工厂新的涉嫌违法线索，即将退货的2013年5月生产的6个批次烟熏风味肉饼，更改包装，篡改生产日期。

行为分析：在食品生产经营的各个环节，任何标注虚假生产日期或者超过保质期的食品都被明令禁止。《新食安法》中对此类违法行为规定，就有可能给该工厂带来天价罚单，乃至关门歇业的严厉处罚。那么在《食品安全法》和《刑法修正案（八）》“中也分别对违反《新

食安法》的生产经营单位的直接负责的主管人员和食品安全管理人员明确了相对应的刑事处罚条款。

2. 食品安全控制体系的管控措施

一个食品企业的质量负责人缺少在企业老板面前的话语权着实悲哀。那么如何在企业食品安全控制体系中对相关违法违纪行为予以明确，如何用体系来保证食品安全，保证体系执行者的道德底线，成为一个新的命题。

2.1 制度预防

企业林林总总的良好操作规范（GMP）和卫生标准操作程序（SSOP），还有 HACCP 体系严密的标准操作规程和危害识别都无法挡住那些“高层授意”，食品安全控制体系在“老板们”面前彻底失效了。这些归咎于目前国内多数食品企业的负责人的生存压力要远大过违法成本，也没有意识到自己的行为已经违反了《新食安法》并将为此付出惨痛的教训和代价的时候，他们往往在利润面前低头。如果一个企业的食品安全控制体系，能够有效地识别企业的哪些行为已经触及法律法规的底线，并及时地予以纠正或者根除，那么这才将是一个真正做到安全、有效的体系。

2.2 自查管控

食品生产企业是食品安全的第一责任人，对其生产经营的食品造成的人身、财产或者其他损害承担赔偿责任，对社会造成严重危害的，依法承担其他法律责任。食品生产经营企业应当建立健全本单位的食品安全管理制度，加强对职工食品安全知识的培训，配备专职或者兼职食品安全管理人员，做好对所生产经营食品的检验工作，依法从事食品生产经营活动。

《新食安法》规定：“食品生产经营者应当建立食品安全自查制度，定期对本单位食品安全状况进行检查评价。生产经营条件发生变化，不符合食品生产经营要求的，食品生产经营者应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故的潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动，并向所在地县级人民政府食品药品监督管理部门报告。”

2.3 社会共治

除了企业自身，监管部门也有对其监督管理的责任。而在《新食安法》中还提出了社会共治的理念。本次过期肉事件就源于企业员工的爆料，《新食安法》也提出了任何组织或者个人有权举报食品生产经营中违反本法的行为。针对过期肉事件的讨论也有人提出摸索建立“吹哨人”制度的期盼。

无论如何，食品安全管理体系的运行和执行都事在人为，要靠良心与诚信。

3. 结语

食品安全无小事，更不能存留任何侥幸心理。此次过期肉事件告诉所有从事食品行业的每一个人一个最简单的道理，“得原而失信，何以使人”。食品生产经营者依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，保证食品安全，诚信自律，对社会和公众负责，接受社会监督，承担社会责任，这是义不容辞的义务。

参考文献

- [1] 《中华人民共和国食品安全法》（修订草案）及修订说明
- [2] 《HACCP 体系及其应用准则》（国际食品法典委员会）
- [3] 上海福喜过期肉事件相关媒体报道
- [4] GB/T 20809-2006《肉制品生产 HACCP 应用规范》
- [5] GB/T 27341-2011《危害分析与关键控制点体系食品生产企业通用要求》

作者简介

姓 名：冯冠

性 别：男

工作单位：河北出入境检验检疫局燕郊办事处

职务职称：副科长/工程师

学 位：工学、管理学双学士/农业推广硕士

研究方向：进出口食品检验监管和 HACCP 体系运用

通信地址：河北省三河市燕郊高新区燕昌路 48 号，河北出入境检验检疫局燕郊办事处

电子信箱：fengguan@vip.sina.com

电 话：0316-3321683/13833620630